

Ensalada de Frutos de Otoño

Ca la Meiga



Necesitamos....

- 1 Lechuga.
- 1 Granada.
- 1 Mandarina.
- 1 Aguacate.
- 1 Puñado de Arándanos.
- Combinado de Frutos Secos.
- Aceite de Oliva.
- Pimienta Blanca Molida.
- Crema de Vinagre Balsámico de Módena.
- Sal.

Paso 1

Primero de todo lavar y picar la Lechuga. Puede ser cualquier tipo de Lechuga pero cuanto más crujiente, mejor. Ecurrir bien y colocar en una fuente grande. Quitar la piel a la Mandarina y colocar alrededor los gajos. Partir por la mitad la Granada, desgranar e incorporar por encima de la Lechuga.

Paso 2

Partir y trocear el Aguacate, agregar también junto con los Arándanos. Incorporar encima el Combinado de Frutos Secos. El Nuestro en concreto es una mezcla de Nueces, Uvas Pasas, daditos de Albaricoque desecado, Pipas de Calabaza, Almendras y Cacahuets. Los Frutos Secos que más os gusten.

Paso 3

Espolvorear Sal y Pimienta Blanca a gusto. Un buen chorro de Aceite de Oliva y Crema de Vinagre Balsámico de Manzana para aliñar y Listaaaaaa. Una Ensalada Rica, Súper Fácil y Vistosa. Sana, Nutritiva y Completa que Nos encanta. Esperamos que os Guste. Cuidarosssss...

